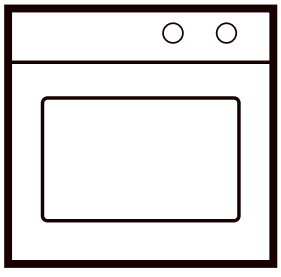
ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

(E) Instrucciones de uso y de montaje
(P) Instruções de uso e de montagem



EEB 970.0

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

072271 G51

Para sua informação

Por favor, leia atentamente as informações contidas nesta brochura. Esta fornece indicações importantes para a segurança, instalação, uso e manutenção do aparelho.

O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico. Conservar cuidadosamente as instruções de uso.

Observar bem as instruções e indicações deste manual ; assim se evitam os manuseios incorretos e danos ao seu aparelho.
Para danos causados por manuseio não conforme, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade.

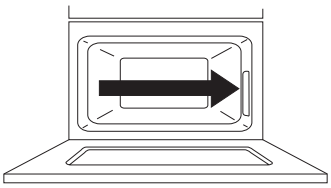
Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão.

Detalhes referentes ao mesmo podem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reclamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Placa de identificação

Está localizada à direita na barra lateral e é visível com a abertura da tampa do forno. Para eventuais consultas com o nosso centro de assistência, anotar os seguintes dados:



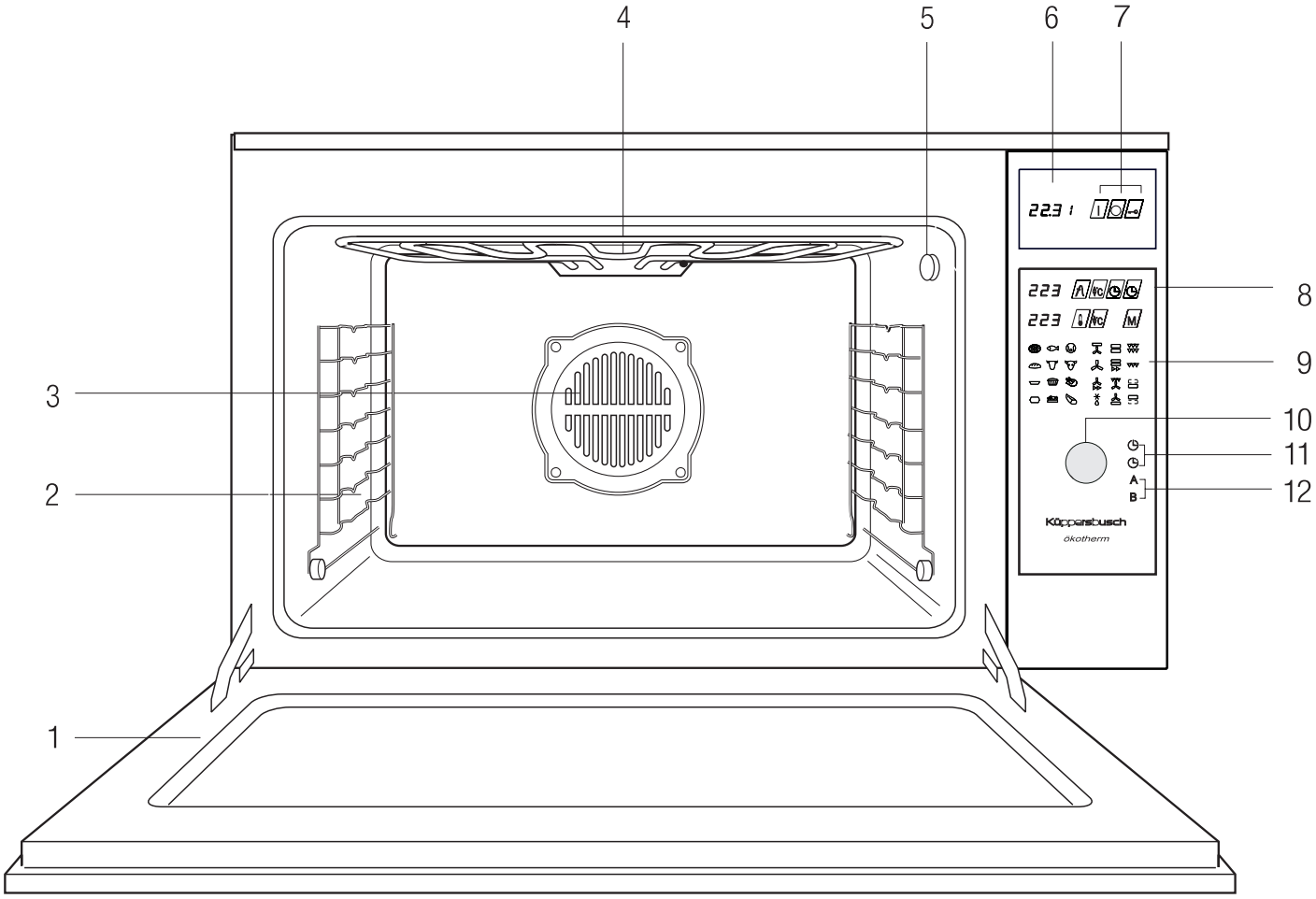
Nº de fabricação

Indicação do modelo do forno

Conteúdo

Uma vista geral do seu aparelho 41
Painel dos comandos 42
Indicações de segurança 43
Para a montagem, a conexão e o funcionamento
para o forno
Para o sensor da temperatura interna de alimentos
O catalisador ökotherm® 43
Antes da primeira utilização 43
Para eliminar materiais de embalagem e aparelhos velhos
Primeira limpeza
Para acertar a hora
Para ajustar o cronómetro
A segurança para crianças 44
Para activar a segurança para crianças
Para desactivar a segurança para crianças
A iluminação do forno 44
O uso do forno 44
Para ligar o forno
Para seleccionar o programa
Para alterar a temperatura de cozimento
Para focar a temperatura real
Para ajustar ou alterar a temperatura interna do alimento
Para focar a temperatura interna real do alimento
Para ajustar e alterar a duração do cozimento
Para ajustar a duração do cozimento com prorrogação de tempo
Para usar o programa de carnes ou o de bolos, pizzas, etc., e o sensor de temperatura interna com prorrogação de tempo
Para memorizar o programa adicional
Para desligar o forno
Possibilidade para intercalação de grelhas ou de tabuleiros
Peças de intercalação
Programas 47
Programas de aquecimento
Programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc.
O sensor da temperatura interna de alimentos . . 49
Para usar o sensor da temperatura interna de alimentos
Indicações para o uso correto
Valores de referência das temperaturas internas de alimentos
Modos de utilização 50
Para assar carnes
Valores de referência para assar carnes
Para assar bolos, pães, pizzas, etc
Para assar pizzas
Valores de referência para assar bolos, pizzas, etc.
Grelhar
Para descongelar e levedar
Fazer conserva
Limpeza e conservação 56
Indicações
Acessório
Para regenerar o catalisador ökotherm®
Forno
Desmontagem do forno
Ajuda em caso de falhas 57
Indicações para montagem 58
Conexão eléctrica
Medidas para montagem
Montagem no móvel da cozinha

Uma vista geral do seu aparelho



1 Porta do forno
2 Grade para intercalação
3 Termoventilador
4 Grelha dobradiça (calor superior/grelha)
5 Tomada para o sensor de temperatura
6 Campo indicador da hora do dia
7 Teclas de comutação
8 Painel de comando
9 Campos dos símbolos dos programas
10 Botão rotativo
11 Campos dos símbolos dos ajustes de tempo
12 Campos dos símbolos dos programas adicionais

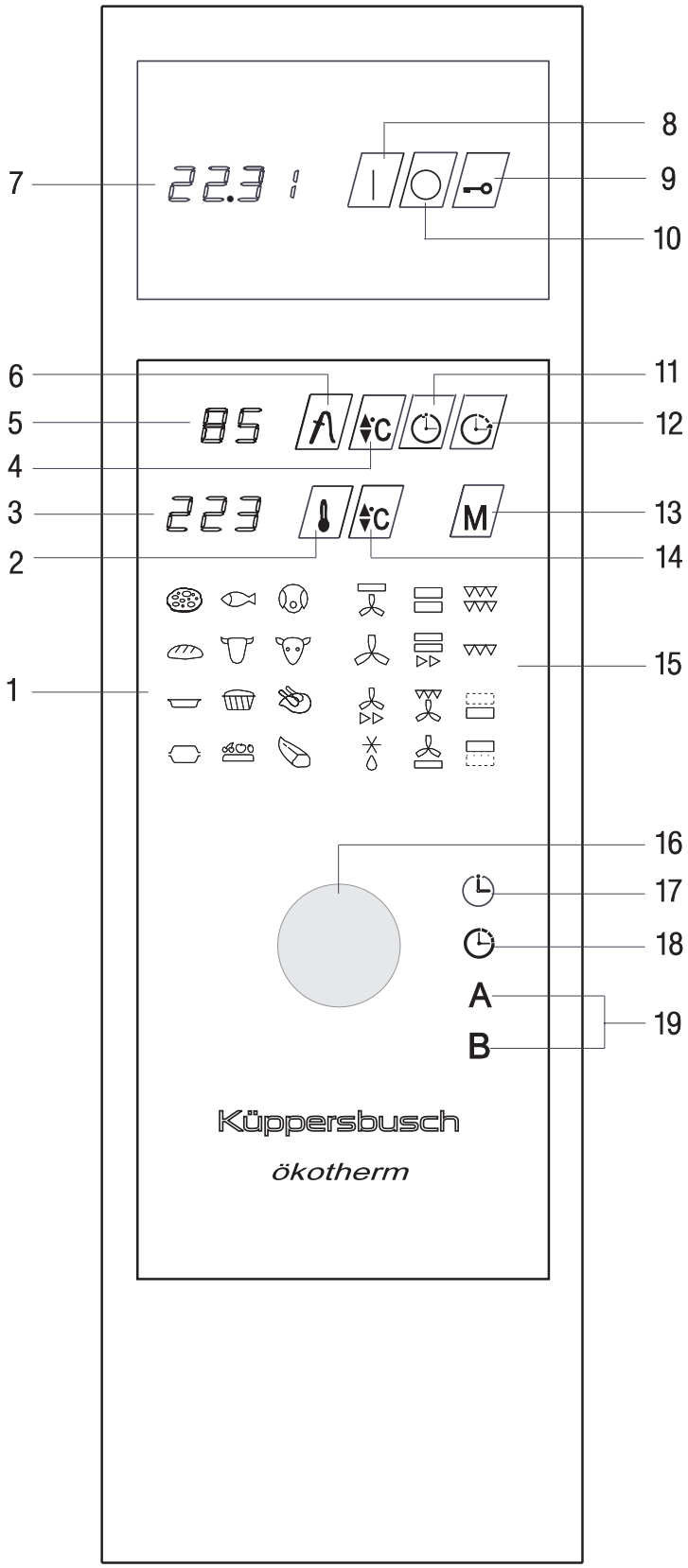
Painel de comando

Através do painel de comando são accionadas todas as funções do forno.

Com as teclas sensoriais e um botão rotativo, funções são seleccionadas e valores são ajustados.

Os campos indicadores indicam a temperatura e o tempo de cozimento ajustados. Os campos dos símbolos indicam os programas. Carregue na parte superior das teclas sensoriais (acima dos símbolos) para efectuar os comandos. Os sensores localizam-se na parte superior da tecla.

Todo accionamento de uma tecla é acompanhado de um sinal acústico.



1 **Campos dos símbolos dos programas para assar carnes e dos programas para assar bolos, pizzas, etc.**
com o forno ligado, eles iluminam-se por trás com luz verde; o símbolo do programa seleccionado ilumina-se com luz vermelha.

2 **Tecla para verificar a temperatura do forno**
carregando-na, é focada brevemente a temperatura real do forno.

3 **Campo indicador da temperatura do forno**
indica permanentemente a temperatura ajustada do forno.

4 **Tecla de ajuste da temperatura interna do alimento para** o ajuste e a alteração da temperatura interna do alimento.

5 **Campo indicador da temperatura interna do alimento, do tempo de cozimento e do cronómetro**
indicação do tempo se o cronómetro estiver activado;
indicação do tempo de cozimento durante o decurso do programma;
indicação da temperatura interna do alimento se o sensor da temperatura interna de alimentos estiver introduzido.

6 **Tecla da temperatura interna do alimento**
carregando-na, é focada brevemente a temperatura interna real do alimento.

7 **Campo indicador da hora do dia**
indica permanentemente a hora do dia actual; não tem a função de comutação.

8 **Tecla "Lig" do forno**
para ligar o forno

9 **Tecla da segurança para crianças**
bloqueia e activa as funções do forno.

10 **Tecla "Desl" do forno**
para desligar todas as funções do forno.

11 **Tecla do cronómetro**
para activar o cronómetro e ajustar o tempo de prorrogação.

12 **Tecla de desligamento automático do cronómetro**
para activar o desligamento automático.

13 **Tecla "memória"**
para memorizar os programas adicionais.

14 **Tecla de ajuste da temperatura do forno**
para ajustar e alterar a temperatura do forno.

15 **Campos dos símbolos dos programas de aquecimento** (veja 1)

16 **Botão rotativo**
para seleccionar um programa,
para ajustar a hora do dia,
para ajustar o tempo de cozimento com o deligamento automático activado,
para ajustar o cronómetro,
para ajustar a temperatura do forno,
para ajustar a temperatura interna do alimento,
para ajustar o tempo de prorrogação.

17 **Campo do símbolo do cronómetro**
ilumina-se com luz vermelha se houver um tempo de prorrogação ajustado.

18 **Campo do símbolo da duração de cozimento** (veja 1)
ilumina-se com luz vermelha se a duração de cozimento estiver ajustada.

19 **Campos dos símbolos do programa adicional** (veja 1)

Indicações de segurança

Para a montagem, a conexão e o funcionamento

- Somente as placas de fogão integráveis KÜPPERSBUSCH foram construídas e testadas para serem utilizadas sobre um forno integrável Küppersbusch. Não podem ser usadas outras placas de fogão.
- Conexão à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executados exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Colocar o aparelho em funcionamento somente após instalado!
- As superfícies do forno tornam-se quentes quando em funcionamento. Manter afastadas as crianças.
- Não colocar cabos de conexão de aparelhos eléctricos sobre zonas de cozinhar quentes e nem prendê-los na porta do forno.
- Aparelhos de limpeza a vapor e/ou sob pressão não podem ser utilizados para a limpeza do forno! O aparelho pode ser danificado de tal forma a causar-lhe perigo de vida.
- O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.

Para o forno

- Nas reparações e na troca das lâmpadas do forno, o aparelho deve estar completamente sem tensão (desligar o fusível).
- Nunca deixar objectos no forno que poderiam causar perigo em caso de ligação involuntária.
- Cuidado ao trabalhar com o forno quente. Utilizar pegas para panelas, luvas ou similares.
- A porta do forno precisa fechar bem. Em caso de danos na vedação da porta, nas dobradiças, nas superfícies da vedação da porta ou rachadura no vidro da porta, desligar imediatamente o aparelho até que o técnico tenha reparado e testado o mesmo.
- Atenção! Ao abrir e fechar a porta do forno, não pegar nas dobradiças da porta. Perigo de lesão!
- Fechar completamente a porta do forno quando da preparação de alimentos no mesmo.
- Mantê-los no mínimo 5 cm distantes da grelha e do aquecimento superior.

Para o sensor da temperatura interna de alimentos

- Utilizar somente sensor original da temperatura interna do alimento.
- Não prender o cabo do sensor da temperatura interna na porta do forno.
- Quando não em uso, retirá-lo do forno.
- Mantê-lo no mínimo 5 cm distante da grelha e do aquecimento superior.

O catalisador ökotherm®

Na preparação de carne assada e de bolos, pizzas, etc., o catalisador ökotherm® purifica imediatamente o ar do forno de substâncias gordurosas, odorantes ou flutuantes. Ele transforma odores e vapores gordurosos, existentes no forno, em ar sem odor e húmido. Este processo não consome, mas sim libera energia. Do forno sai ar purificado. Desta forma, evita-se acumulações de gordura nos móveis da cozinha. Se a eficácia de limpeza diminuir, o catalisador ökotherm® pode ser simplesmente regenerado (veja pág. 56).

Antes da primeira utilização

Para eliminar materiais de embalagem e aparelhos velhos

Elimine a embalagem de transporte do aparelho de preferência sem prejudicar o meio-ambiente. Na Alemanha, o comerciante que vendeu o aparelho aceita a devolução da embalagem de transporte.
O retorno dos materiais de embalagem à circulação de materiais economiza matéria-prima e reduz a concentração de lixo. Aparelhos velhos contêm materiais ainda manufacturáveis. Entregue o seu aparelho velho em um depósito central de reciclagem. Antes de eliminar os aparelhos velhos, os mesmos precisam ser inutilizados. Desta forma, evita-se abusos.

Primeira limpeza

Remova peças alheias e a embalagem.

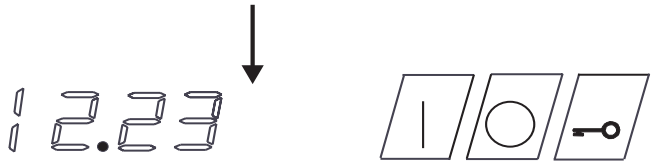
Antes de usar o forno pela primeira vez, limpe muito bem o interior do mesmo e todos os acessórios com um pano húmido e um pouco de detergente.

Para aquecer o forno:

- feche a porta do forno,
- aqueça o forno com o aquecimento superior e o inferior com aquecimento rápido em temperatura 220 °C durante 60 minutos,
- ao mesmo tempo, areje muito bem a cozinha.

Para acertar a hora

O relógio indica permanentemente a hora actual do dia. Ele funciona independentemente das funções do forno. Acerte a hora da seguinte forma:



- Toque no **vidro ao lado direito do campo indicador das horas** até que soe um sinal. Os dígitos ficam a piscar.
- Então acerte a hora no **botão rotativo**.

Cerca de 5 segundos após o ajuste, o campo indicador das horas deixa de piscar.

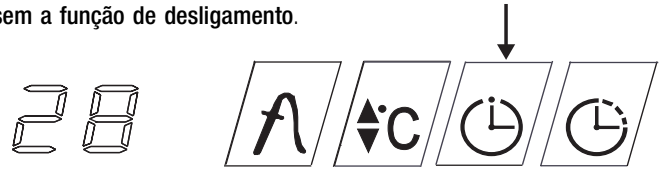
O ajuste da hora foi aceito.

Para acertar a hora novamente, este processo precisa ser repetido.

O relógio pode ser usado como cronómetro.

Para ajustar o cronómetro

Se o forno não estiver em funcionamento, o cronómetro pode ser utilizado **sem a função de desligamento**.



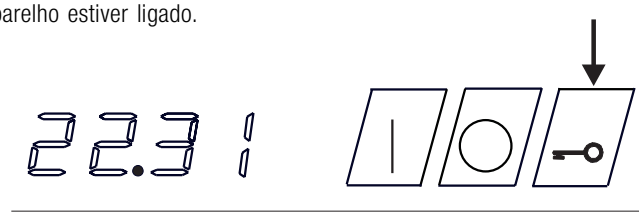
- **Mantenha** a **tecla** carregada.
- **Ajuste** o tempo com o **botão rotativo**. O tempo ajustado em minutos aparece no campo indicador do lado esquerdo e, simultaneamente, como horas no campo indicador da hora do dia.
- **Após o decurso** do tempo ajustado, soa um sinal **acústico**.
- Para **desligar** o sinal, **carregue** na **tecla do cronómetro** .

A segurança para crianças

O forno possui uma segurança para crianças que pode ser activada para evitar o accionamento involuntário, respectivamente não autorizado do mesmo.

Para activar a segurança para crianças

Com a tecla identificada com uma chave, você pode activar a segurança para crianças. A segurança para crianças só pode ser activada se o aparelho estiver ligado.



- **Carregue** na **tecla da segurança para crianças**.
  No painel de comando **ficam a piscar** as **três seguintes lâmpadas de controlo**:
  - Tecla "Lig" do forno,
  - Tecla do desligamento automático do cronómetro,
  - Tecla do sensor da temperatura interna de alimentos.

A segurança para crianças bloqueia o ajuste do forno. Os ajustes existentes são conservados. A temperatura só pode ser regulada para baixo. Novos ajustes da temperatura não são possíveis. O aparelho pode ser desligado também se a segurança para crianças estiver activada.

Ao ser ligado novamente, todas as funções permanecem desactivadas.

Só é possível reconhecer que a segurança para crianças está activada se o forno estiver ligado.

Para poder usar o forno novamente, a segurança para crianças precisa ser desactivada.

Para desactivar a segurança para crianças

Para fazer isto, use as teclas das **três** lâmpadas de controlo que estão a piscar.

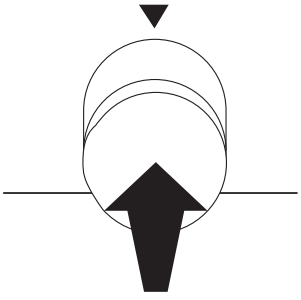
- **Carregue simultaneamente** nestas **três teclas** ou
- primeiramente nas **duas teclas inferiores** e então na **tecla superior**.
  Assim que a segurança para crianças estiver novamente desactivada, soa um sinal acústico. As lâmpadas de controlo param de piscar.
  O forno está novamente pronto para o funcionamento.

A iluminação do forno

A iluminação do forno permanece **ligada** se o botão rotativo afundável **não estiver afundado**.

A iluminação funciona independente da selecção de um modo de operação.

A iluminação também pode ser desligada durante a utilização do forno. Com isto, economiza-se energia e prolonga-se a durabilidade das lâmpadas de halogéneo.



- Se o **botão rotativo estiver afundado**, a **iluminação permanece desligada**.
- Se o **botão rotativo estiver para fora**, a **iluminação permanece ligada**.

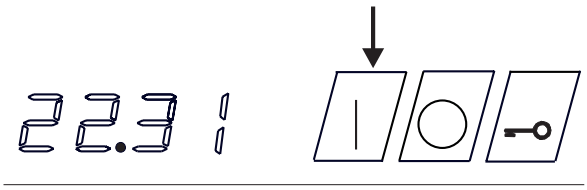
O uso do forno

Esteja atento às indicações de segurança da página 43!

O seu forno possui doze programas de aquecimento e 12 programas para assar carnes, bem como para assar bolos, pizzas, etc.. Você só precisa girar o botão para seleccionar o símbolo correspondente no painel de comando. O forno só funciona se a porta do mesmo estiver fechada.

Durante o uso, o forno fica quente. Enquanto o forno estiver quente, a ventoinha de arrefecimento permanece a funcionar - mesmo que o forno esteja desligado.

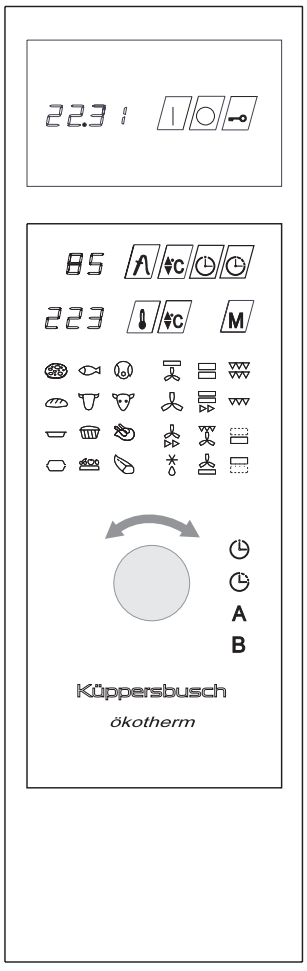
Para ligar o forno



- **Carregue** na **tecla "Lig"**.
  Uma lâmpada de controlo na tecla "Lig" indica que o forno está pronto para entrar em funcionamento. Todos os campos de símbolos no painel de comando se iluminam por trás com luz verde.

Se, após ter sido ligado, não for seleccionada nenhuma outra função, um sinal acústico soa após 10 segundos. Após outros 10 segundos, o forno desliga-se novamamente.

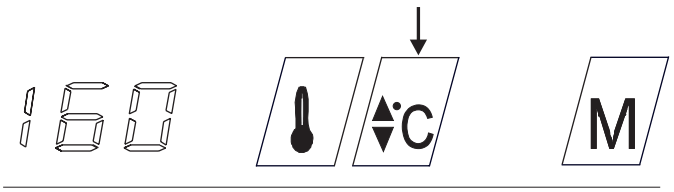
Para seleccionar o programa



- **Seleccione** com o **botão rotativo** (sentido de rotação para a direita ou esquerda) o **símbolo** do **programa desejado**. O símbolo do programa seleccionado ilumina-se com **luz vermelha**.
  O forno entra em funcionamento após 3 segundos. Um sinal acústico anuncia o início do funcionamento.
  O forno só se aquece se a porta estiver fechada. Com a porta aberta, o forno não é aquecido.
  A temperatura e o tempo de cozimento pré-ajustados aparece no respectivo campo indicador.
  Ao ser efectuada a selecção do programa, são percorridos todos os programas, inclusive os programas adicionais memorizados no campo dos símbolos **A** e **B**.
  Todo programa de aquecimento (campo de símbolos da direita) entra em funcionamento com uma **temperatura de cozimento pré-ajustada**. A duração de cozimento deve ser ajustada por você.
  Todo programa para assar carnes e **para assar bolos, pizzas, etc.** (campo de símbolos da esquerda) entra em funcionamento com uma **temperatura** e uma **duração de cozimento pré-ajustadas**.

Nos capítulos a seguir, é esclarecido como os valores de temperatura e duração de cozimento podem ser alterados.

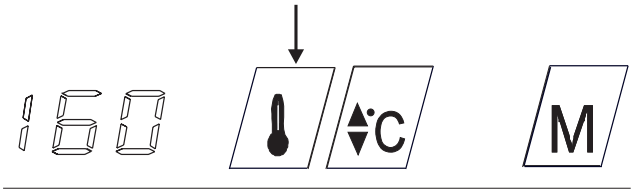
Para alterar a temperatura de cozimento



- **Carregue** na **tecla de ajuste** °C .
- **Ajuste** com o **botão rotativo** a temperatura desejada. A temperatura ajustada aparece no campo indicador da temperatura do forno.

Para focar a temperatura real

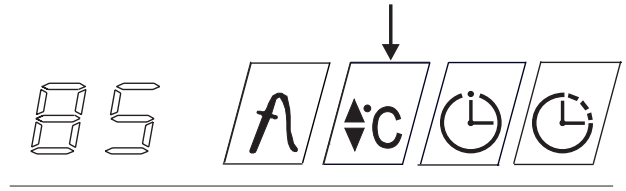
A temperatura teórica é indicada durante todo o processo de cozimento, respectivamente de assar. Se, entrementes, quiser saber a temperatura real, você pode focá-la da seguinte forma:



- **Carregue** na **tecla** da temperatura do forno.
- Carregando-na e soltando-a a seguir, a temperatura real é focada por cerca de **3 segundos** no campo indicador.

Para ajustar ou alterar a temperatura interna do alimento

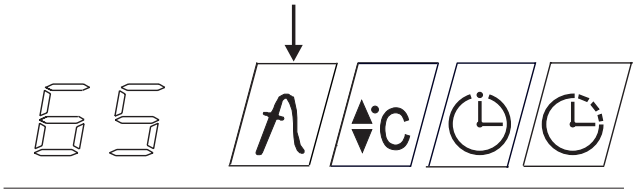
Se o sensor da temperatura interna de alimentos estiver introduzido, a tecla do sensor da temperatura interna de alimentos ilumina-se.
A duração do cozimento é controlada através da temperatura interna do alimento e não através do tempo.
Todos os valores estão pré-ajustados e podem ser reajustados como segue:



- **Carregue na tecla de ajuste** °C .
- **Ajuste** o valor desejado com o **botão rotativo**.
  A temperatura ajustada aparece no campo indicador da temperatura interna do alimento.

Para focar a temperatura interna real do alimento

A temperatura teórica é indicada durante todo o processo de assar se o sensor da temperatura interna de alimentos estiver introduzido. Se, entrementes, quiser saber a temperatura interna real do alimento, você pode focá-la da seguinte forma:

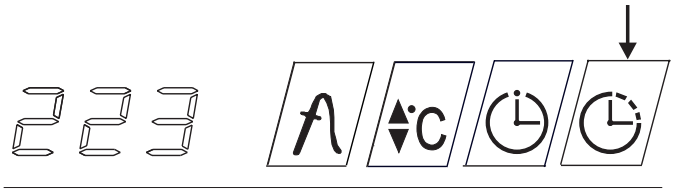


- Carregue na **tecla do sensor da temperatura interna de alimentos**.
- Carregando-na e soltando-a a seguir, a temperatura interna real do alimento **é focada por cerca de 3 segundos no campo indicador.**

Para ajustar e alterar a duração do cozimento

Com a tecla de **deligamento automático** você pode:

- ajustar a duração de um programa de aquecimento;
- alterar a duração pré-ajustada de um programa para assar carnes ou para assar bolos, pizzas, etc.



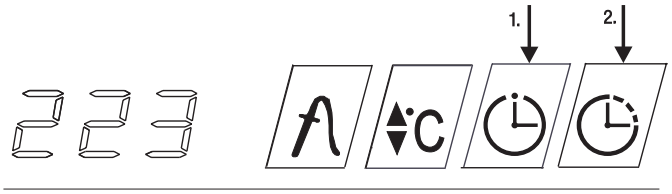
- **Mantenha** a **tecla de desligamento automático** carregada.
- **Ajuste** o **tempo de cozimento** desejado com o **botão rotativo**.
  O tempo ajustado aparece no campo indicador.
  O campo do símbolo (do lado direito do botão rotativo) ilumina-se com luz verde.
  Durante o processo de cozimento, o tempo ainda restante é permanentemente indicado.
- Após o decurso do tempo de cozimento ajustado, o forno **desliga-se automaticamente**.

Para ajustar a duração do cozimento com prorrogação de tempo

Você pode deixar que um programa* seleccionado comece a decorrer após um determinado tempo. O tempo de prorrogação possível é de 999 minutos.

1. Para ajustar o tempo de prorrogação

- **Mantenha** a **tecla do cronómetro** carregada.
- **Ajuste** o **tempo de prorrogação** com o **botão rotativo**.
  O tempo ajustado em minutos aparece no campo indicador do lado esquerdo e, ao mesmo tempo, como horas no campo indicador da hora do dia.
  O campo do símbolo (do lado direito do botão rotativo) ilumina-se com luz verde.



2. Para ajustar a duração de cozimento

- **Mantenha** a **tecla de desligamento automático** carregada.
- **Ajuste o tempo de cozimento** desejado com o **botão rotativo**.
  O tempo ajustado em minutos aparece no campo indicador do lado esquerdo.
  O campo do símbolo (do lado direito do botão rotativo) ilumina-se com luz verde.
- **Após** o decurso do **tempo de cozimento** ajustado, o forno desliga-se **automaticamente**.

* Use, se possível, um programa de aquecimento com o qual não seja preciso virar o alimento.

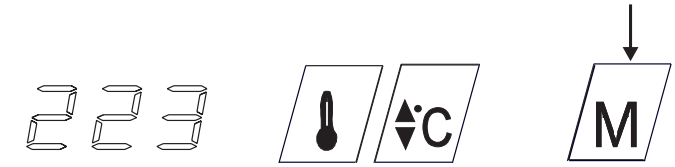
Para usar o programa de carnes ou o de bolos, pizzas, etc., e o sensor de temperatura interna com prorrogação de tempo

Nos programas para assar carnes e nos programas para assar bolos, pizzas, etc., o tempo de cozimento já está pré-ajustado. Se usar o sensor da temperatura interna de alimentos, a duração de cozimento é determinada através do alcançamento da temperatura interna do alimento.
Você só precisa ajustar o tempo de prorrogação para o início do programa.

- **Mantenha** a **tecla do cronómetro** carregada.
- **Ajuste** o **tempo de prorrogação** desejado com o **botão rotativo**.
  O tempo ajustado em minutos aparece no campo indicador do lado esquerdo e, simultaneamente, como horas no campo indicador da hora do dia.
  O campo do símbolo (do lado direito do botão rotativo) ilumina-se com luz verde.
  Após 3 segundos, é activada a função de espera do forno.
- **Após** o decurso do **tempo de prorrogação** ajustado, o forno liga-se **automaticamente** com o decurso do programa seleccionado.

Para memorizar o programa adicional

O forno contém uma **função de memória** com a qual você pode memorizar **dois** programas feitos por você mesmo como programas adicionais. Estes programas são memorizados nos campos dos símbolos **A** e **B**.



- **Seleccione** um **programa para assar carnes, um para assar bolos, pizzas, etc., ou um de aquecimento** e **ajuste** a **temperatura** e o **tempo de cozimento** desejados para isto.
- **Mantenha tecla "memória"** carregada.
- **Seleccione** o campo do símbolo **A** ou **B** com o **botão rotativo**.
- Assim que **soltar** a **tecla "memória"**, o programa fica memorizado no **A** ou no **B**.

O programa adicional memorizado pode ser novamete sobrescrito se você quiser memorizar um outro programa. Os programas adicionais podem ser usados como os programas pré-ajustados de aquecimento, para assar carnes e para assar bolos, etc..

Para desligar o forno

- **Carregue** na **tecla "Desl"** .
  A lâmpada de controlo da tecla "Lig" apaga-se.
  Os campos dos símbolos dos programas também se apagam.
  Todas as funções do forno estão desactivadas.

Se desligar por engano o forno e, consequentemente, interromper o programa em decurso, ligue o forno de novo imediatamente. Contanto que a porta do forno não seja aberta, o programa continua a funcionar a partir do ponto em que foi interrompido.

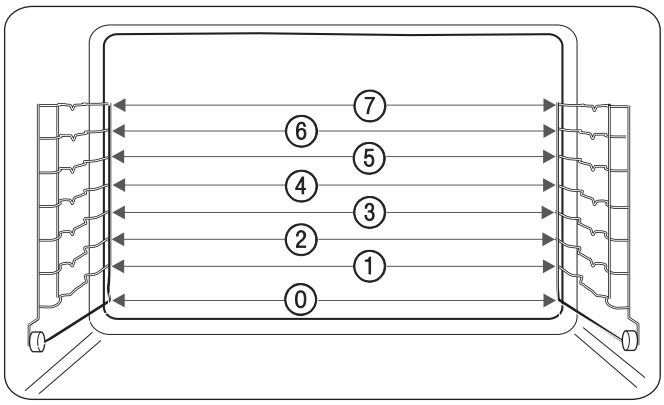
O forno contém um limite de duração de funcionamento (limite de segurança). Se, por um acaso, esquecer de desligar o forno, ele desliga-se automaticamente após aprox. 6 horas.

Possibilidade para intercalação de grelhas ou de tabuleiros

Em ambos os lados internos do forno há grades para intercalar grelhas e tabuleiros, com 8 guias de intercalação. Elas têm os níveis de intercalação de 0 a 7.
As alturas de intercalação são contadas de baixo para cima (veja ilustração).

Na **guia de intercalação** 0, pode ser intercalada - p. ex. ao assar carnes um tabuleiro para carnes - ou um tabuleiro com pizza.

A grelha e/ou tabuleiros serão intercalados - dependentemente do alimento a ser preparado - **nas guias de intercalação de 1 até 7 .**



Indicações a respeito das alturas de intercalação são encontradas nos respectivos modos de utilização e nas tabelas de valores de referência.

Peças de intercalação

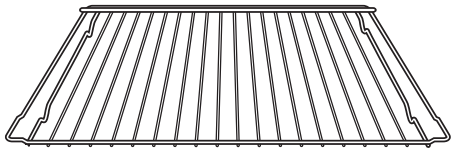
Não forre o fundo do forno com folha de alumínio!

Tabuleiros para bolos:

Para retirá-los, levante-os ligeiramente. Depois de reintroduzidos, a aresta oblíqua dos mesmos deve ficar voltada para a porta do forno.

Introduza a pingadeira e o tabuleiro para bolos com os dois furos voltados para o fundo do forno.

Grelha: Observe que a haste transversal das grelhas indique sempre para dentro.



Programas

Programas de aquecimento

Você pode seleccionar, entre doze programas de aquecimento, aquele que seja mais propício para o alimento que for preparar. Todo programa de aquecimento é activado com uma temperatura de cozimento pré-ajustada. Esta temperatura de cozimento pode ser alterada.

Programa aquecimento		Usos	Temperatura sugerida em °C
	Ar quente intensivo ökotherm®	Assar bolos de tabuleiros com cobertura seca p. ex. bolo com farofa; assar intensivamente assados grandes e para aves grandes como p. ex. gansos e perus.	180
	Aquecimento superior e inferior	Pré-aquecer, Assar biscoitos e bolos úmidos.	175
	Grelha de grande superfície	Grelhar grandes quantidades p. ex. bifes, peixe e salsichas, mas também para assar pratos com pão de forma e gratinado.	290
	Ar quente ökotherm®	Assar carnes, assar bolos, assar em vários níveis.	160
	Aquecimento superior e inferior com aquecimento rápido	Aquecimento rápido.	200
	Grelhar	Grelhar pequenas quantidades. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha para assar.	290
	Ar quente ökotherm® com aquecimento rápido	Aquecimento rápido.	175
	Grelhar com ökotherm®	Assar carnes, peixes e aves.	160
	Aquecimento inferior	Pré-assar bolos muito úmidos, aquecer.	180
	Níveis de descongelamento e aquecimento	Descongelamento e crescimento de massas com fermento.	até 35
	Nível para pizza ökotherm®	Assar pão, pizza e bolos úmidos, aquecer.	160
	Aquecimento superior	Assar completamente.	220

Indicação: Os níveis de aquecimento rápido comutam de volta, após o aquecimento rápido, para o programa normal de aquecimento.

Programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc.

Este forno oferece-lhe **doze confortáveis programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc.,** sendo que **seis são para assar carnes** e **seis para assar bolos, etc.**, os quais facilitam a preparação dos alimentos. Se seleccionar um programa para assar carnes, você só precisa se lembrar de **virar** uma vez a **carne**.

Você só precisa seleccionar o programa desejado; o forno faz o resto automaticamente. A temperatura e a duração de cozimento estão pré-ajustadas.

Os valores pré-ajustados podem ser alterados. Recomendamos fazer o possível para manter **exactamente** os valores de referência dados neste manual.

Para ser observado: Nos doze programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc., o tempo ajustado começa a decorrer somente após ter sido atingida a temperatura ajustada.

A temperatura e duração pré-ajustadas dos programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc., valem para a preparação de 1kg de carne, aves, bolo inglês de 500 g de farinha, respectivamente 1 kg de batatas e legumes crus. Se preparar grandes ou pequenas quantidades de alimento, a temperatura e a duração de cozimento precisam ser alteradas correspondentemente a estas quantidades (veja ítem "Para alterar a temperatura de cozimento" na página 45). Os valores de referência para a preparação de grandes quantidades de carne podem ser encontrados na tabela dos programas para assar carnes.

Use o sensor de temperatura interna de alimentos. Estes valores não são dependentes do peso e da altura da carne, respectivamente de aves, e a duração de cozimento já está pré-ajustada (veja capítulo sobre o sensor da temperatura interna de alimentos na página 49).

Programa assar carnes		Usos	Temperatura	Tempo assadura em min.					Temperatura interior do alimento
			em °C	1 kg	2 kg	3 kg	4 kg	5 kg	em °C
	Porco assado	Porco, javali, animal selvagem	160	100	120	140	160	180	80
	Vitelo assado	Vitelo, filé de porco, costelinha porco defumado, assado recheado, costela selvagem, assado de carne moída	160	80	110	120	130	140	70
	Ave inteira	Frango	180	55	120	140	160	180	85
		Pato, ganso, peru	160						
	Filé	Gado, vitelo, porco, selvagem, Rosbife	180	60	70	80	90	100	50
	Peixe inteiro	Peixe inteiro	160	55	60	70	80	90	75
	Carne assada	Gado, carneiro, joelho de vitelo	160	110	130	150	170	190	85

Programa assar bolos		Usos	Temperatura em °C	Tempo assadura em min.	Altura suporte deslizante
	Bolo tipo panetone	Bolo na fôrma de massa misturada, massa com fermento, torta de requeijão, pão doce natalício	160	65	grelha na barra 3 do suporte
	Bolo de frutas de tabuleiro	bolo de tabuleiro de massa com fermento, Massa podre ou massa misturada com maçã, ameixas etc.	170	60	barra 3 do suporte
	Pizza pré-aquecer até o tom do sinal	massa com fermento, massa com nata e óleo(a pizza deve ser colocada no forno após o tom do sinal)	250	15	barra 0 do suporte
	Pão pré-aquecer até tom do sinal	pão de massa azeda e de fermento, (o pão deve ser colocado no forno após o tom do sinal)	160	65	barra 3 do suporte
	Batatas gratinadas	gratinados de batatas e verduras cruas	180	60	barra 3 do suporte
	Bolo de macarrão	bolos de macarrão e verdura cozidos	180	50	barra 3 do suporte

O sensor da temperatura interna de alimentos

⚠ **Esteja atento às indicações de segurança da página 43!**

O sensor da temperatura interna mede a temperatura no interior do alimento. Na utilização de um sensor da temperatura interna, o processo de cozimento é controlado através do alcançamento da temperatura interna do alimento que é necessária para assar o mesmo.

Assim que a temperatura interna do alimento for atingida, o forno desliga-se automaticamente. O processo de cozimento está pronto.

O sensor da temperatura interna de alimentos utiliza o mesmo campo indicador do cronómetro. A utilização do sensor da temperatura interna de alimentos é particularmente recomendada para a preparação de carnes, cuja temperatura interna não pode ultrapassar um determinado valor como, p. ex., rosbife.

Para usar o sensor da temperatura interna de alimentos

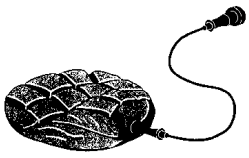
O sensor da temperatura interna pode ser aplicado da seguinte forma:

1. Ao assar com os programas para assar carnes. Ao fazer isto, a temperatura interna do alimento a ser assado já está ajustada.
   Esta temperatura interna do alimento pode ser alterada (veja pág. 45).
2. Ao assar carnes com programas de aquecimento. No campo indicador aparece uma temperatura interna como proposta que você precisa alterar - de acordo com o tipo de carne - para o valor necessário.

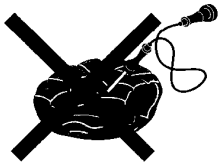
Indicações para o uso correcto

Introduza o sensor de temperatura no alimento até o cabo, de tal forma que a sua ponta fique mais ou menos no centro do alimento e não próxima de gorduras ou de ossos. Introduza-o lateralmente no alimento.
Para fazer isto, proceda da seguinte forma e observe as ilustrações:

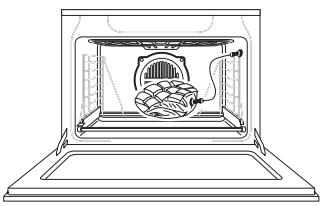
- Introduza a **ponta** do **sensor de temperatura no centro** do **alimento**.
- Também na preparação de aves, esteja atento para que o sensor da temperatura interna seja introduzido de tal forma que ele não toque nos ossos.



correcto



errado



- Introduza a **ficha** do **sensor da temperatura interna de alimentos na tomada**. A temperatura interna ajustada do alimento aparece no campo indicador.
- **Feche** a **porta do forno**.
  O programa seleccionado para assar carnes ou de aquecimento começa a decorrer a partir de agora.
- Assim que a **temperatura interna for atingida**, soa um sinal acústico e o **forno desliga-se**.

Valores de referência das temperaturas internas de alimentos

Prato	**temperatura interna para todos os programas de aquecimento**
	em °C
Carne de vaca	
Rosbife/filete de vaca,	
mal passado	40 - 45
ao ponto	50 - 55
bem passado	60 - 65
Carne de vaca assada	80 - 85
Carne de porco	
Lombo de porco	65 - 70
Porco assado/presunto	80 - 85
Carne de pescoço, jarrete	80 - 85
Costeleta de porco, carne lombar	75 - 80
Costeleta sem ossos	70
Costeleta salgada	65 - 70
Carne picada assada	70 - 75
Carne de vitela	
Vitela assada	70 - 75
Lombo de vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	80 - 85
Caça	
Carne de caça	75 - 80
Lombo de caça	60 - 70
Filete de caça mal passado	40 - 45
Filete de caça ao ponto	50 - 55
Filete de caça bem passado	60 - 65
Borrego	80 - 85
Carne recheada assada	70 - 75
Aves	85 - 90
Peixe	70 - 80

As temperaturas internas dos alimentos, que foram pré-ajustadas nos programas para assar carnes, estão indicadas na tabela dos programas para assar carnes.

Modos de utilização

Para assar carnes

1. **Ajustar o programa para assar carnes**.
   O processo de assar decorre automaticamente com a temperatura e duração de cozimento ajustadas. Você só precisa virar uma vez a carne. Os programas para assar carnes, com as indicações de utilização, encontram-se no capítulo dos programas na pág. 48.

Ou

2. **Seleccionar o programa de aquecimento.**
   Todo programa de aquecimento é activado com uma temperatura pré-ajustada. Esta temperatura pode ser alterada (veja capítulo “Para alterar a temperatura de cozimento” na página 45).
   Você mesmo pode determinar a duração para assar a carne.
   Para fazer isto, ajuste o tempo com o cronómetro
   ou
   introduza o tempo de cozimento com a tecla de desligamento automático.
   O aparelho desliga-se após ter decorrido o tempo introduzido.

Também utilize o sensor de temperatura interna de alimentos. Usando-o, você sempre consegue um bom resultado com os assados. Indicações para o uso correcto do mesmo são obtidas no capítulo “O sensor da temperatura interna de alimentos”.

A duração de cozimento depende do tipo e da altura da carne. Para medir a altura da carne, puxe-a ligeiramente para cima, uma vez que a sua altura encolhe um pouco, devido ao próprio peso da carne.
Em carnes com camadas de gordura, a duração de cozimento necessária pode prolongar-se consideravelmente; em certos casos pode até se duplicar.

Se encher o forno com vários pedaços de carne pequenos ou com pequenas aves inteiras, o tempo de cozimento prolonga-se em cerca de 10 minutos por peça.
P. ex.: 1 frango cerca de 55 minutos,
3 frangos cerca de 65 até 75 minutos.

Se o processo de cozimento iniciar após um tempo de prorrogação, então accione o forno **somente** com o programa de aquecimento Ar quente.

Observe impreterivelmente as indicações para as alturas de intercalação de tabuleiros para carnes e de grelhas!

ökotherm® Grelhar
1 a 2 kg de carne: tabuleiro para carnes na 1ª e grelha na 2ª guia de intercalação de baixo para cima,
3 kg de carne: tabuleiro para carnes na guia de intercalação 0 e grelha na 1ª guia.

ökotherm® Ar quente intensivo
Tabuleiro para carnes na guia de intercalação 0 e grelha na 1ª guia de baixo para cima.

Programa para filete
Tabuleiro para carnes na 2ª e grelha na 3ª guia de intercalação de baixo para cima.

Ar quente
Tabuleiro para carnes na 1ª e grelha na 2ª guia de intercalação de baixo para cima.

Aquecimento superior e inferior
Tabuleiro para carnes na 1ª e grelha na 2ª guia de intercalação de baixo para cima.

Assar em panela (Forno)
Com o **ökotherm® Ar quente intensivo** em 180 até 200 °C.
Pode ser usada toda panela (de aço, esmaltada, de ferro fundido ou de vidro) que não tenha alça de material sintético. Use uma panela oval com tampa; oriente-se pelas indicações do fabricante.
Recomendamos proceder da seguinte forma:

- Enxague a panela com água ou coloque um pouco de gordura na mesma.
- Meta o alimento preparado (temperado) na panela, tampe-a e coloque-a sobre a grelha no forno ainda frio.
- Ajuste o ökotherm® Ar quente intensivo com uma temperatura de 180 até 200 °C. Após o término do tempo de cozimento, prepare o molho como de costume.

Valores de referência para assar carnes

Prato	**Programa**	**Grelhar ökotherm®**	**Aquecimento superior e inferior**	**Ar quente intensivo ökotherm®**	**Tempo assadura**	
virar sempre o assado	para 1 kg carne	Temperatura em °C			em min. p/ cada cm altura da carne	em min.
Assado bovino		160	170-190		18	
Rosbife		180	200-220	180-200	8 - 10	
Filé		180	200-220	180-200	8	
Carne de vitelo		160	170-190		12	
Assado de porco		160	170-180	160-180	12 - 15	
Costelinha de porco defumada		160	170-190	160-180	8	
Costela de porco, Assado de porco com pele		160	170-190	160-180	12 - 15	
Carne selvagem		160	170-190		15	
Javali		160	170-190		15	
Filé selvagem		180	200-220	180-200	8 - 10	
Carne de carneiro		160	170-190		15	
Pato		160	170-190	160-180	12	
Ganso		160	170-190	160-180	12	
Frango		180	180-200	160-180	8	45-60
Peru		160	180-200	160-180	12	
Peixe		160	200-220		8	

Para assar bolos, pães, pizzas, etc.

1. **Ajustar o programa para assar bolos, pizzas, etc.**
   O processo de assar decorre automaticamente com a temperatura e duração de cozimento pré-ajustadas.

Ou

2. **Seleccionar o programa de aquecimento.**
   Todo programa de aquecimento inicia com uma temperatura pré-ajustada. Esta temperatura pode ser alterada.
   A duração de cozimento precisa ser ajustada.

Use, de preferência, as indicações da tabela de valores de referência para assar bolos, pizzas, etc.

Quantidades de massa para o tabuleiro de bolos

(p. ex. massa batida, massa levedada):

Massa batida
350 g de gordura, 270 g de açúcar, 1 pacotinho de açúcar de baunilha, 6 ovos, 670 g de farinha, 6 colheres de chá rasas de fermento em pó.

Massa levedada
670 g de farinha, 50 g de fermento, uma colher de chá de sal, 1/4 l de leite, 100 g de açúcar, 2 ovos, um pacotinho de açúcar de baunilha, 100 g de margarina.

Indicações para assar

O forno não pode ser revestido com folha de alumínio.
Use os programas de aquecimento ökotherm® Ar quente com aquecimento rápido, bem como Aquecimento superior e inferior com aquecimento rápido, para que a temperatura desejada seja rapidamente atingida. Atingida a temperatura, o aparelho volta para o modo de aquecimento desejado.
Ao assar com o programa para assar pão e com o para assar pizza, faça o pré-aquecimento do forno.

Ar quente
Não há pré-aquecimento – é possível assar em dois níveis ao mesmo tempo.

Alturas de intercalação
Um tabuleiro 3º. nível de intercalação de baixo para cima,
Dois tabuleiros 3º. e 6º. nível de intercalação de baixo para cima.
Se assar vários tabuleiros de bolos ou várias formas redondas de bolos, o tempo para assar prolonga-se em cerca de 10 a 15 minutos.

Retire os tabuleiros um a um, de acordo com o grau de aloirado dos assados.
Se na sua receita não houver nenhuma indicação a respeito do ar quente, asse com o Ar quente em 160 °C.

Importante: Em bolos com cobertura húmida de frutas, p. ex. torta de ameixa, a formação de humidade é alta. De preferência, assar no máximo uma forma por vez.

Aquecimento superior e inferior
Pré-aquecimento – assar em um nível só. Fazendo-se o pré-aquecimento com o Aquecimento superior e o inferior em aquecimento rápido, a temperatura desejada é rapidamente atingida. Formas de assar de chapa preta ou de alumínio são particularmente apropriadas.

ökotherm® Ar quente intensivo
Não há pré-aquecimento – assar em um nível só.
Somente para formas de bolo com combertura seca, como p. ex. bolos com cobertura granulada.

ökotherm® Nível para pizza
Assar em um nível só.
- Para bolos húmidos,
- para pizza: pré-aquecimento com tabuleiro ou pedra de forno para pizza,
- para pão: pré-aquecimento.

Programa para pão e para pizza

Assar em um nível só.
Coloque o pão ou a pizza no forno somente após ter soado o sinal acústico (pré-aquecimento terminou!).

Para assar pizzas

1. **Seleccionar o programa para pizza**.
   O processo de assar decorre automaticamente na temperatura de 250 °C e duração de cozimento pré-ajustadas (veja programas para assar bolos, pizzas, etc.)
   A temperatura e o tempo de cozimento pré-ajustados podem ser alterados.

Ou

2. **Seleccionar o programa de aquecimento ökotherm® Nível para pizza**.
   A temperatura pré-ajustada de 160 °C aparece no campo indicador. Faça o pré-aquecimento do forno e ajuste a temperatura para 250 °C.
   A duração de cozimento prevista é determinada por você.

Exemplo

Receita básica para pizza
375 g de farinha, 20 g de fermento, 1/8 l de água morna, 3 colheres de sopa de óleo, sal.

Faça uma massa levedada com os ingredientes dados. Deixe a massa fermentar até que o seu volume tenha se duplicado (aprox. 30 minutos).
A seguir, amasse a massa novamente por alguns minutos e deixe-a fermentar por mais 15 minutos.
Estenda a massa em um tabuleiro ou divida-a em 2 ou 3 pedaços e estenda-os de maneira redonda como pizza; coloque rapidamente a cobertura preferida para que a massa não fique húmida.

- Ajuste o programa para pizza;
- introduza o tabuleiro no nível de intercalação 0;
- o sinal acústico soa assim que o pré-aquecimento estiver terminado;
- coloque a pizza pronta (com a cobertura) no tabuleiro;
- o aparelho desliga-se após 15 minutos.

Ou

- faça o pré-aquecimento com o ökotherm® Nível para pizza em 250 °C e
- asse a pizza com o em 250 °C por cerca de 15 minutos.

Valores indicativos para assar

Os valores preferenciais de programas a serem usados para aquecimento ou assadura estão evidenciados em negrito.

Bolo/biscoito	**Programa**	**Ar quente**		**Aquecimento superior e inferior**		**Ar quente intensivo ökotherm®** **Nível para pizza ökotherm®**		**Tempo assadura**
		Barra suporte	Temperatura em °C	Barra do suporte	Temperatura em °C	Barra do suporte	Temperatura em °C	em min.
Massa misturada								
Bolo tipo panetone		3	**160**	1	175-180			50-70
Bolo tipo inglês		3	**160**	1	175-180			50-70
Pão-de-ló		3	**150-160**	1	160-170			60-70
Tortas		3	**160**	1	175-190			40-60
Bases de torta		3	**180**	2	200			20-30
Tortas de frutas finas		3	160	1	175-190	3	**160**	45-60
Biscoito		3	150	2	**180-200**			15-30
Bolo de tabuleiro:								
Cobertura seca		3	160	2	180-200	3	**160**	30-45
Cobertura úmida		3	170	2	175-190	3	**170**	40-60
Massa de amassar								
Bases de torta		3	180	2	**180-200**			25-35
Torta de requeijão		3	150	1	160-180	3	**150-160**	70-90
Biscoito		3	150	2	**180-200**			15-35
Bolo de tabuleiro:								
Cobertura seca		3	160	2	180-200	3	**160**	30-45
Cobertura úmida		3	170	2	175-190	3	**170**	40-60
Massa com fermento								
Bolo tipo panetone		3	**160**	1	175-190			40-60
Trança		3	**160**	2	175-190			40-50
Pão doce natalício		3	pré-aquecer **160**	2	175-190			50-70
Biscoito		3	**150**	2	180-200			15-25

Continuação dos valores de referência para assar bolos, pizzas, etc.

Continuação valores indicativos para assar

Bolo/biscoito	**Programa**	**Ar quente**		**Aquecimento superior e inferior** (pré-aquecer)		**Ar quente intensivo ökotherm®** **Nível para pizza ökotherm®**		**Tempo assadura**
		Barra do suporte	Temperatura em °C	Barra do suporte	Temperatura em °C	Barra suporte de deslizamento	Temperatura em °C	em min.
Bolo de tabuleiro: Para massa com nata e óleo valem as mesmas indicações								
Cobertura seca		3	160	2	180-200	3	**160**	30-34
Cobertura úmida		3	170	2	180-200	3	**170**	40-60
Pão-de-ló								
Tortas		3	160	2	**175-180**			30-40
Rocamboles		3	180	2	**190-210**			12-25
Biscoitos com claras de ovos								
Merengue		3	**90**	2	140			80-90
Estrelas de canela		3	**140**	2	150-160			15-20
Biscoitos tipo com amêndoas		3	**140**	2	150-160			20-40
Massa folhada								
Biscoito		3	**180**	2	200-220			15-30
Massa folhada		3	**180**	2	200-220			30-40
Massa folhada com nata		**3**	**180**	2	200-220			30-40
Massa de crescimento rápido		3	**180**	2	200-220			30-40
Bolo de mel		3	**160**	2	170-180			30-45
Pão e pizza								
Pão de massa azeda e fermento, pré-aquecer: 230 °C 10 min. a 230 °C				2	180	3	**160**	50-65
Pão com fermento/pão branco				2	200	3	**180**	30-50
Pãozinho/rosca, pré-aquecer: 10 min. a 230 °C		**3**	**200**	2	220			15-20
Pizza, pré-aquecer 250 °C						0	**250**	12-15

Grelhar

1. Ajuste **Grelha** para **pequenas quantidades** de carne

ou

2. **Grelha de grande superfície** para **grandes quantidades** de carne.
A temperatura para grelhar pré-ajustada de 290 °C aparece no campo indicador.
A temperatura deve ser alterada de acordo com o tipo de carne a ser grelhada.

- Coloque a carne a ser grelhada no forno e ajuste o tempo para grelhar. Os valores de referência para a duração de grelhar encontram-se na tabela a seguir.
- Grelhe somente com **a porta do forno fechada**!

Observar as alturas de intercalação:

- tabuleiro para carnes na 3ª. guia de intercalação de baixo para cima, grelha na guia de acordo com a tabela.

Para descongelar e levedar

Para **descongelar** , seleccione **Descongelar e levedar** sem temperatura ou com uma temperatura de **até 35 °C**.

- Coloque o alimento congelado sem embalagem da seguinte forma no forno:
  Carne ou aves
  Tabuleiro para carnes — 1ª guia de intercalação
  Grelha — 2ª guia de intercalação
  Torta de natas, bolos
  Grelha — 3ª. guia de intercalação
- Ajuste a duração para descongelar
  p. ex. torta de natas em cerca de 35 °C 60 minutos
  frangos em cerca de 30 °C 90 minutos

Para **levedar**, seleccione com uma **temperatura de 35 °C**.

Fermentação de massa levedada e de massa azeda

Prato	Barra suporte deslizante	Grelha		Grelhar em grande superfície	
	de baixo para cima	1° lado em min.	2° lado em min.	1° lado em min.	2° lado em min.
Costelinha/bife de porco	7	10 - 13	8 - 10	10 - 15	10 - 12
Filé de porco	6	12 - 15	10 - 12	14 - 16	12 - 14
Salsicha para assar	6	10 - 12	8 - 10	15 - 20	10 - 15
Espetinho de carne	6	8 - 10	6 - 8	18 - 20	10 - 12
Almôndegas	6	10 - 12	8 - 10	10 - 15	12 - 14
Bisteca filé bovino	7	7 - 9	6 - 8	10 - 11	10 - 12
Fatias de fígado	7	4 - 6	3 - 5	7 - 8	7 - 9
Bife de vitelo	6	7 - 10	5 - 8	9 - 11	9 - 12
Bisteca de vitelo	6	8 - 10	6 - 8	10 - 12	10 - 12
Costelinha de carneiro	7	10 - 12	8 - 10	12 - 14	12 - 14
Costelinha de cordeiro	7	10 - 12	8 - 10	12 - 14	12 - 14
Meio frango	4	12 - 15	10 - 14	16 - 20	15 - 18
Filé de peixe	7	8 - 10	6 - 8	10 - 12	10 - 14
Trutas	4	7 - 10	6 - 8	11 - 15	10 - 14
Pão de forma	6	3 - 5	3 - 5	6 - 7	6 - 7
sanduíche pão de forma	5	8 - 10		12 - 14	

Limpeza e conservação

Fazer conserva

⚠ Atenção! Durante a preparação da conserva, forma-se - devido à evaporação da água - muito vapor d'água no interior do forno que escapa pelas aberturas para o vapor. Isto pode esquentar o painel de comando.

⚠ Atenção! Não jogue água na pingadeira! Sairia muito vapor d'água pelas aberturas do vapor e você poderia se queimar.

⚠ Atenção! Não utilize tampas já usadas em vidros com fecho twist-off®, pois, sob circunstâncias, os vidros podem estourar se usados novamente!

Apropriados são os vidros para conserva usuais com aro de borracha e tampa de vidro ou vidros do tipo comercial com fecho twist-off® (somente com tampa nova).

Latas de conserva metálicas não são adequadas.

Seleccionar o programa de aquecimento **ökotherm® Nível para pizza**.

Usar apenas alimentos frescos e prepará-los conforme as receitas habituais.

Aquecer no máx. 8 vidros para conserva de 1 litro.

Utilizar somente vidros da mesma altura. Encher 3/4 dos vidros com o mesmo conteúdo.

Os vidros não devem se tocar.

- Introduzir a pingadeira no 1.º nível de prateleira, de baixo para cima.
- Colocar 2 chávenas com água na pingadeira.
- Ajustar o programa de aquecimento **ökotherm® Nível para pizza** à 160 °C e observar o processo de conserva.
- Após cerca de 10 a 20 minutos (no caso de vidros de 1 l), o líquido começa a borbulhar nos vidros da frente, geralmente primeiro no vidro da direita dianteiro.

Fruta

- Então desligar o forno e deixar os copos ainda por 30 min. (aprox. 15 min. em caso de frutas sensíveis, p.ex., morangos) no forno fechado.

Legumes e carne

- Quando o líquido começar a borbulhar, abaixar para 100 °C a temperatura do forno e deixar os vidros no mesmo ainda por 60 a 90 minutos.
- Então desligar o forno e deixar os vidros ainda por 30 minutos no forno fechado.

Indicações

- Antes de efectuar a limpeza, espere - por princípio - o aparelho e o painel esfriarem completamente! Em geral, é suficiente uma limpeza com um pano húmido e um pouco de detergente após cada utilização. A seguir, seque muito bem com um pano.
- Para fazer a limpeza, não use detergentes agressivos ou que arranham, bem como detergentes abrasivos.
- Remova manchas calcárias, de gordura, de amido e albuminosas o mais rápido possível. Caso contrário - em aparelhos de aço-inox - pode formar-se corrosão em baixo destes pontos, devido a falta de passagem de ar.
- Para a conservação dos aparelhos em aço-inox, use agentes de conservação para aço-inox usual no comércio. Observe muito bem as indicações do respectivo fabricante a respeito do uso do produto e experimente-o em uma pequena área do aparelho antes de usá-lo no aparelho todo.
- **Atenção!** Na utilização de spray para fornos, observe impreterivelmente as indicações do fabricante.
- Se usar spray para fornos ao fazer a limpeza, retire o catalisador ökotherm®.
- Após a limpeza, remova completamente os restos de detergente.
- Áreas de encosto da porta do forno precisam ser mantidas muito bem limpas.

Acessório

Todas as peças de intercalação (tabuleiro para bolos, grelha, tabuleiro para carnes) precisam ser lavadas em lixívia de detergente quente, enxaguadas e secas muito bem após cada utilização. Para poder limpar as peças com maior facilidade, deixe-as um pouco de molho.

Para regenerar o catalisador ökotherm®

Aqueça o forno durante 60 minutos com o Ar quente no aquecimento rápido e em temperatura máxima.

Forno

Área interna do forno

Após cada utilização do forno, limpe a área interna do mesmo com um pano humedecido em lixívia de detergente quente e, a seguir, seque-a muito bem com um pano. Remova sujidades resistentes com produtos especiais para limpeza de fornos.

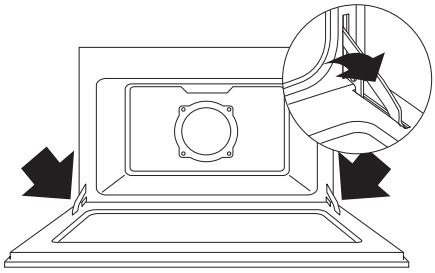
Advertência! É proibida a limpeza da área interna do forno com um limpador de jacto de vapor ou de alta pressão.

Desmontagem do forno

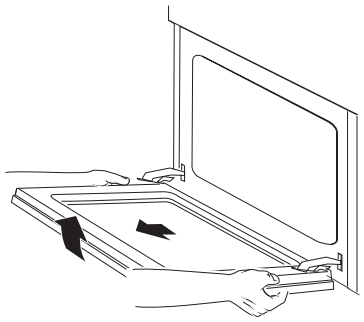
De vez em quando, é necessária uma limpeza minuciosa do forno e de todas as peças soltas. Para poder limpar melhor o interior do forno e as peças soltas, recomenda-se a desmontagem de alguns elementos.

Para retirar a porta do forno

Abra totalmente a porta do forno. Puxe para cima os estribos das dobradiças da porta.

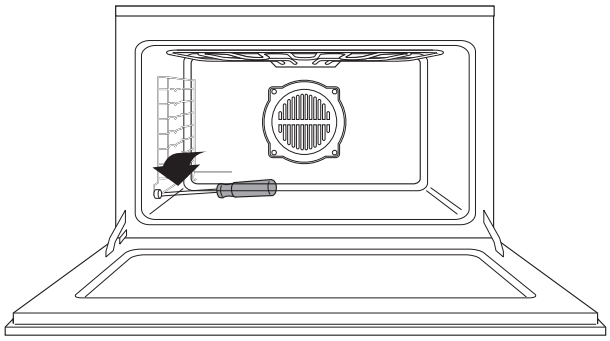


Segure em ambos os lados da porta do forno e feche-a devagar. As dobradiças soltam-se dos seus dispositivos de fixação mais ou menos na metade da distância entre a posição aberta e a posição fechada da porta. Agora a porta do forno pode ser retirada.



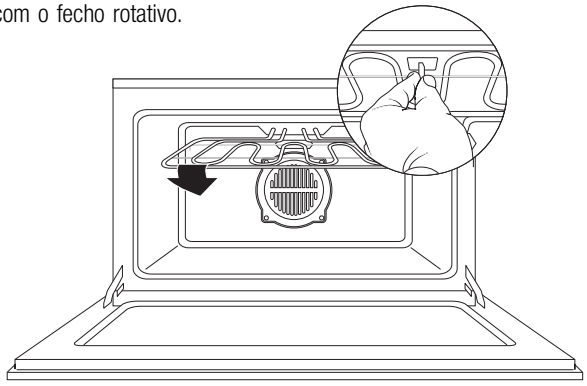
Para desmontar a grade lateral

Solte os parafusos. Retire a grade de intercalação.



Para baixar a grelha / calor superior

Solte o fecho rotativo (gire-o em 90 graus) e baixe o dispositivo do calor superior com a grelha. Ao montá-los novamente, não esqueça de travá-los com o fecho rotativo.

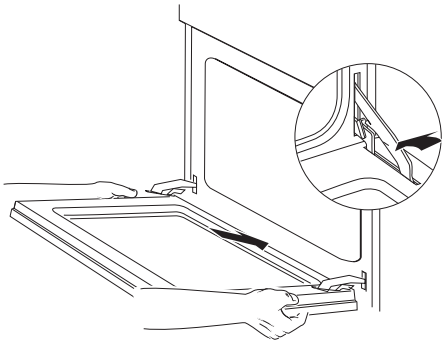


Para colocar a porta do forno

Segure em ambos os lados da porta do forno e introduza as dobradiças nos correspondentes orifícios do forno.

Abra a porta devagar.

Os estribos das dobradiças da porta viram-se para baixo novamente e encaixam-se. Feche a porta do forno.



Ajuda em caso de falhas

⚠ **Reparações só podem ser efectuadas por um técnico autorizado!**

Primeiramente verifique se não há nenhuma falha de comando. Algumas falhas podem ser eliminadas pelo próprio usuário.

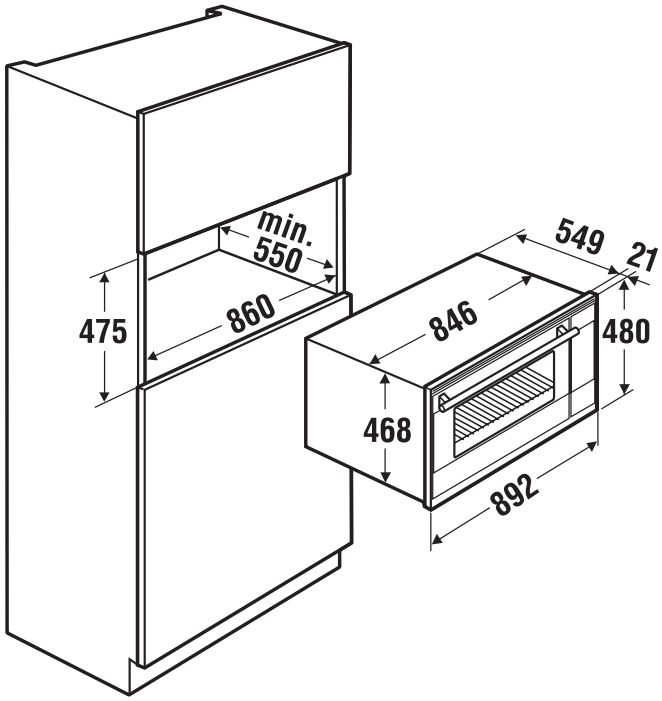
Falha	Causa	Ajuda
O painel de comando não é iluminado por trás.	Diodo luminoso defeituoso.	Chame a assistência técnica.
O forno não é aquecido.	Tecla de ajuste da temperatura do forno não está accionada.	Accione a tecla de ajuste da temperatura do forno.
	Componente electrónico defeituoso.	Chame a assistência técnica.
	Fusível da casa defeituoso.	Teste o fusível ou substitua-o.
Sinais acústicos e ópticos no cozimento com tempo de prorrogação.	Tempo de cozimento não está ajustado.	Ajuste o tempo de prorrogação e o programa com tempo de cozimento.
Não é possível desligar o forno.	Componente electrónico defeituoso.	Desconecte o fusível, Chame a assistência técnica.
Iluminação do forno não funciona.	Lâmpada defeituosa.	Para substituir a lâmpada, informe-se com a assistência técnica.
Porta do forno não fecha.	Porta ou vedação da porta sujas.	Remova a sujidade da porta ou da sua vedação somente com um pano humedecido em lixívia de detergente.
Vidro da porta partido.		Desligue o aparelho, Chame a assistência técnica.
Ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por 60 min. e ainda por mais tempo.	Ventoinha de arrefecimento funciona até que o forno tenha sido esfriado abaixo de 95 °C.	Processo normal. Por causa da excelente isolação do aparelho, pode durar ainda mais tempo.
Sinais correm continuamente no campo indicador da temperatura interna de alimentos. Ao mesmo tempo soa um sinal acústico.	Sensor da temperatura interna de alimentos defeituoso.	Enviar o sensor da temperatura para a assistência técnica.
Sinais correm continuamente no campo indicador da temperatura do forno. Ao mesmo tempo soa um sinal acústico.	Sensor da temperatura do forno defeituoso.	Chame a assistência técnica.
Algarismos aparecem brevemente no display do relógio logo após uma falha de tensão de rede, respectivamente na primeira colocação e funcionamento.	Funcão normal.	
Mesmo usando o catalisador ökotherm®, há uma acentuada formação de odores.	O catalisador ökotherm® precisar ser regenerado.	Aqueça o forno vazio por 60 min. com o ar quente no aquecimento rápido e em temperatura máx.
Forte cheiro de vinagre na preparação de alimentos.	Alimento a base de álcool, Assado de massa azeda, Assado com fermento.	Cheiro inevitável.
Manchas albuminosas ou de sucos nas peças esmaltadas.	Bolos húmidos ou extracto de carne.	Alteração inofensiva do esmaltado, não pode ser remediada.

Indicações para montagem

- As prescrições de lei e as condições da empresa local de abastecimento de energia para conexão do aparelho precisam ser completamente nespeitadas.
- Nos serviços de conexão, reparação e substituição da lâmpada incandes-cente do forno, desconecte o aparelho da corrente eléctrica. Desconecte a ficha de contacto de segurança ou o fusível.
- A montagem do forno deve ser efectuada de tal forma a garantir uma protecção contra contacto acidental.
- O condutor de protecção precisa ser tão longo que - em caso de falha da redução de estiragem - ele seja submetido a uma estiragem somente depois dos fios condutores de corrente.
- Se for instalar o EEB 970.0 nivelado à esquerda no canto de uma cozinha em forma de L, precisa ser mantida uma distância de no mínimo 150 mm para a esquerda até o canto!
- O aparelho está equipado com ficha e só deve ser ligado a uma tomada com dontacto de protecção e instalada segundo as normas. A instalação de uma tomada ou a substituição do cabo de ligação só deve ser feita por um electrisista, observando as respectivas nomas. Se, após a montagem, a tomada já não ficar acess'vel, deverá ser instalado um dispositivo multipolar de orte com uma distância mínima de 3 mm entre contactos, para cumprimento das normas de segurança respectivas.
- De acordo com as determinações de testes para aquecimento, o aparelho corresponde à classe Y.
- Os móveis de embutir têm que suportar temperaturas até100 °C. Isto aplica-se especialmente a folheados de madeira, grudes, superdícies sintéticas, colas e tintas. As frentes dos móveis adjacentes têm que suportar uma temperatura de, pelo menos, 70 °C.
- O aparelho fica à face com a parede. A tomada de ligação do aparelho deve, por isso, ficar fora do nicho.
- O aparelho precisa ser indispensavelmente instalado em cima de uma tábua horizontal. Esta tábua não pode envergar.

Conexão eléctrica

Forno integrável	Conexão com ficha de contacto de segurança na tomada. A tomada precisa estar protegida por fusível de 16 A.
Consumo nominal:	em 230 V: 3,5 KW em 235 V: 3,6 kW
Valores de conexão	230 - 240 V, 50 Hz

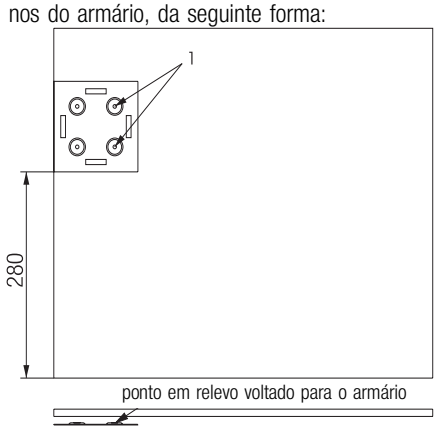


Medidas para a montagem

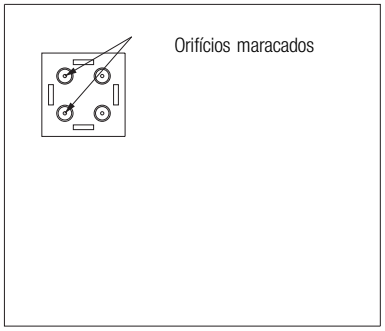
Montagem no móvel da cozinha

Para montar o aparelho

As chapas de fixação são fornecidas juntamente com o aparelho e - antes da montagem do mesmo - precisam ser fixadas em ambos os lados internos do armário, da seguinte forma:

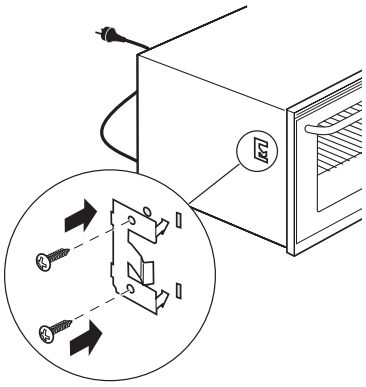


1. Posicione a chapa de fixação a uma distância de 280 mm da aresta inferior do armário com os pontos em relevo voltados para o armário, marque os furos traseiros e perfure-os.



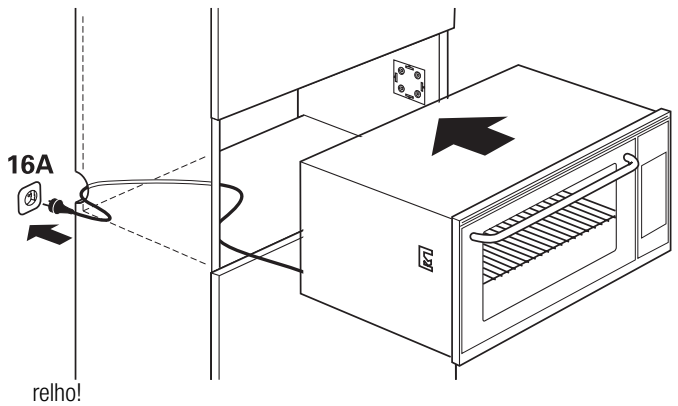
2. Desloque a chapa de fixação de tal forma que os orifícios dianteiros fiquem sobre as perfurações.

3. Prenda a chapa de fixação no armário com os parafusos juntamente fornecidos.



4. Suspender e aparafusar as molas de engate nos lados esquerdo e direito do aparelho.

5. Introduza a ficha e empurre o aparelho no nicho do armário até que ele se encaixe.
   Ao fazer isto, esteja atento para não prender o cabo de ligação do apa-

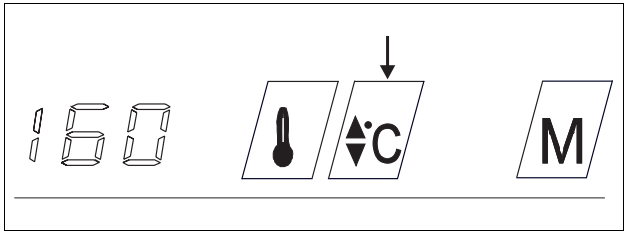


relho!

Instruções breves para o EEB 970.0

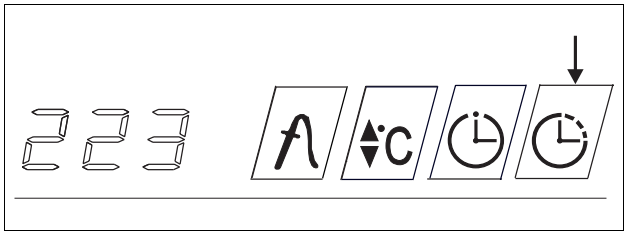
Utilização do forno (explicações mais pormenorizadas no manual de instruções)

Para alterar a temperatura pré-ajustada



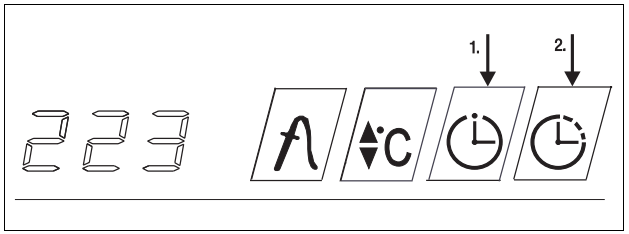
Carregue na **tecla de ajuste** °C e ajuste a **temperatura** com o **botão rotativo**.

Para ajustar e alterar a duração do cozimento



Mantenha a **tecla do desligamento automático** **carregada** e ajuste o **tempo de cozimento** com o **botão rotativo**.

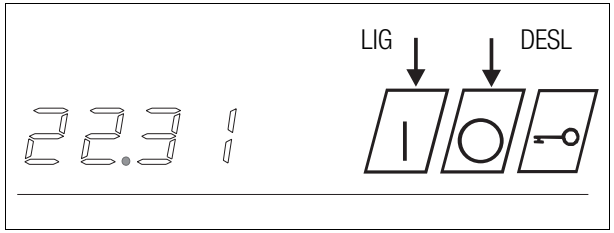
Para ajustar a duração de cozimento com tempo de prorrogação



1. **Ajustar o tempo de prorrogação:** Carregue na tecla do cronómetro e ajuste o tempo de prorrogação com o botão rotativo.
2. **Ajustar a duração de cozimento**: Carregue na tecla do desligamento automático e ajuste o tempo de cozimento com o botão rotativo.

Após o decurso do tempo de prorrogação ajustado, o forno liga-se automaticamente.
Após o decurso do tempo de cozimento ajustado, o forno desliga-se automaticamente.

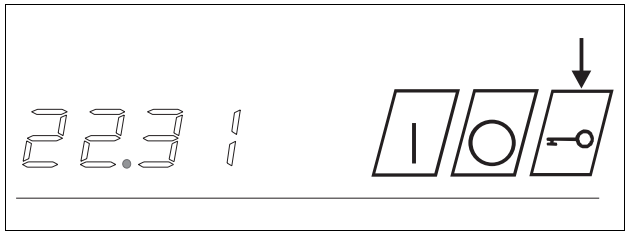
Para ligar e desligar



Carregue na **tecla LIG** do forno. Os campos dos símbolos dos programas para assar carnes e bolos, pizzas, etc., bem como do programa de aquecimento iluminam por trás com luz verde.

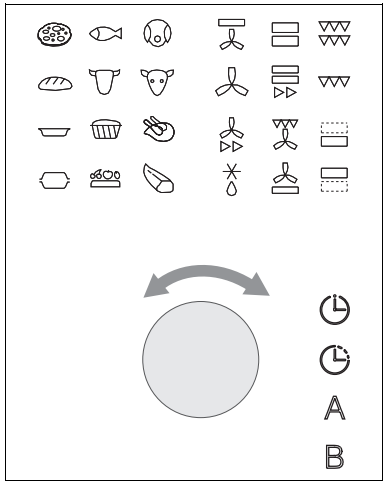
Carregue na **tecla DESL** do forno. Os campos dos símbolos dos programas se apagam.

Para activar e desactivar a segurança para crianças



Activar: carregue na tecla chave , as três seguintes lâmpadas de controlo ficam a piscar:
tecla LIG , tecla do desligamento automático , tecla do sensor da temperatura interna de alimentos .
Desactivar: carregue nas teclas das três lâmpadas de controlo que estão a piscar.

Para seleccionar o programa



Seleccione um programa com o **botão rotativo** (sentido de rotação para a direita ou esquerda).
O símbolo do programa seleccionado ilumina-se com luz **vermelha**.

O programa inicia automaticamente.

Ao ser efectuada a selecção do programa, são percorridos todos os programas, inclusive os programas adicionais.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DA SUA COZINHA

Küppersbusch
O CORAÇÃO DA SUA COZINHA

Programa

Programa aquecimento		Usos	Temperatura sugerida em °C
	Ar quente intensivo ökotherm®	Assar bolos de tabuleiros com cobertura seca p. ex. bolo com farofa; assar intensivamente assados grandes e para aves grandes como p. ex. gansos e perus.	180
	Aquecimento superior e inferior	Pré-aquecer, Assar biscoitos e bolos úmidos	175
	Grelha de grande superfície	Grelhar grandes quantidades p. ex. bifes, peixe e salsichas, mas também para assar pratos com poo de forma e gratinado.	290
	Ar quente ökotherm®	Assar carnes, assar bolos, assar em vários níveis	160
	Aquecimento superior e inferior com aquecimento rápido	Aquecimento rápido	200
	Grelhar	Grelhar pequenas quantidades. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha para assar.	290
	Ar quente ökotherm® com aquecimento rápido	Aquecimento rápido	175
	Grelhar com ökotherm®	Assar carnes, peixes e aves	160
	Aquecimento inferior	Pré-assar bolos muito úmidos, aquecer	180
	Níveis de descongelamento e aquecimento	Descongelamento e crescimento de massas com fermento	até 35
	Nível para pizza ökotherm®	Assar po, pizza e bolos úmidos, aquecer	160
	Aquecimento superior	Assar completamente	220

Indicaço:
O fogo **liga e desliga,** durante o andamento do programa, de forma alternada os diversos elementos aquecedores e o ventilador.

Altura suporte deslizante

1 tabuleiro	na barra 3 do suporte
2 tabuleiros	na barra 3+6 do suporte

Programa assar carnes		Usos	Temperatura	Tempo assadura em min.			Temperatura interior do aliment
			em °C	1 kg	2 kg	3 kg	em °C
	Peixe inteiro	Peixe inteiro	160	55	60	70	75
	Porco assado	Porco, javali, animal selvagem	160	100	120	140	80
	Carne assada	Gado, carneiro, joelho de vitelo	160	110	130	150	85
	Vitelo assado	Vitelo, filé de porco, costelinha porco defumado, assado recheado, costela selvagem, assado de carne moída	160	80	110	120	70
	Ave inteira	Frango	180	55	120	140	85
		Pato, ganso, peru	160				
	Filé	Gado, vitelo, porco, selvagem, rosbife	180	60	70	80	50

No é necessário o pré-aquecimento. **Usar o sensor de temperatura do interior de alimentos para assar.**

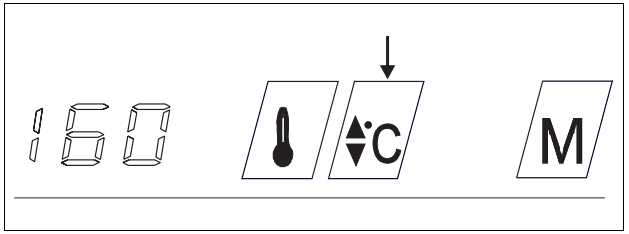
Nos doze programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc., o tempo começa a decorrer somente após ter sido atingida a temperatura ajustada.

Programa		Usos	Temperatura em °C	Tempo assadura em min.	Altura suporte deslizante
	Pizza pré-aquecer	Massa com fermento, massa com nata e óleo(a pizza deve ser colocada no forno após o tom do sinal)	250	15	Barra 0 do suporte
	Po pré-aquecer	Poo de massa azeda e de fermento, (o po deve ser colocado no forno após o tom do sinal)	160	65	Barra 3 do suporte
	Batatas gratinadas	Gratinados de batatas e verduras cruas	180	60	Barra 3 do suporte
	Bolo tipo panetone	Bolo na fôrma de massa misturada, massa com fermento, torta de requeijo, po doce natalício	160	65	Grelha na barra 3 do suporte
	Bolo de macarro	Bolos de macarro e verdura cozidos	180	50	Barra 3 do suporte
	Bolo de frutas de tabuleiro	Bolo de tabuleiro de massa com fermento, massa podre ou massa misturada com maç, ameixas etc.	170	60	Barra 3 do suporte

Instruções breves para o EEB 970.0

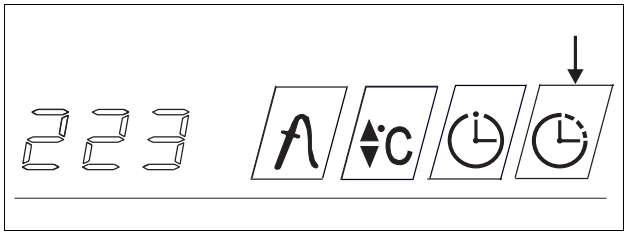
Utilização do forno (explicações mais pormenorizadas no manual de instruções)

Para alterar a temperatura pré-ajustada



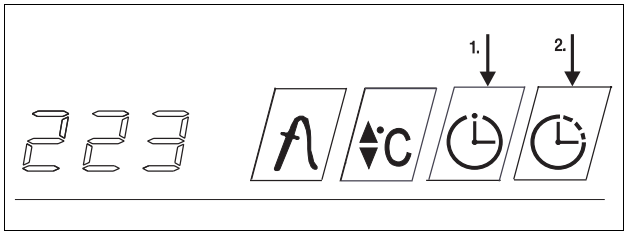
Carregue na **tecla de ajuste** °C e ajuste a **temperatura** com o **botão rotativo**.

Para ajustar e alterar a duração do cozimento



Mantenha a **tecla do desligamento automático** **carregada** e ajuste o **tempo de cozimento** com o **botão rotativo**.

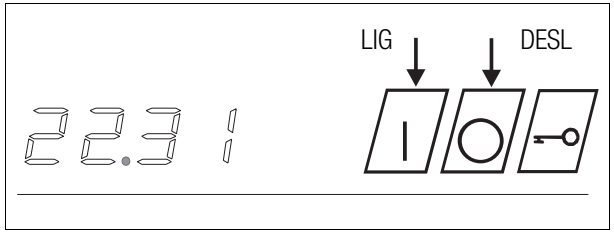
Para ajustar a duração de cozimento com tempo de prorrogação



1. **Ajustar o tempo de prorrogação:** Carregue na tecla do cronómetro e ajuste o tempo de prorrogação com o botão rotativo.
2. **Ajustar a duração de cozimento**: Carregue na tecla do desligamento automático e ajuste o tempo de cozimento com o botão rotativo.

Após o decurso do tempo de prorrogação ajustado, o forno liga-se automaticamente.
Após o decurso do tempo de cozimento ajustado, o forno desliga-se automaticamente.

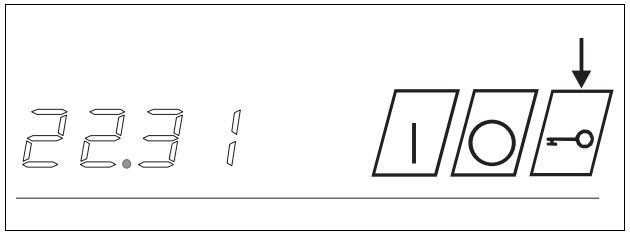
Para ligar e desligar



Carregue na **tecla LIG** do forno. Os campos dos símbolos dos programas para assar carnes e bolos, pizzas, etc., bem como do programa de aquecimento iluminam por trás com luz verde.

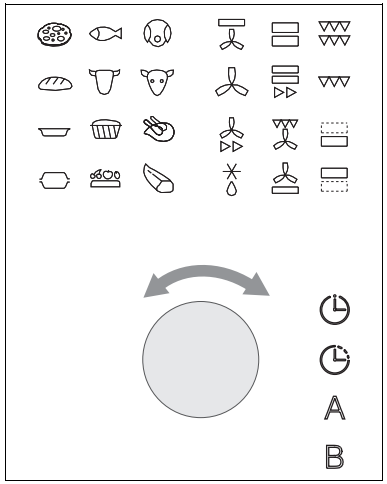
Carregue na **tecla DESL** do forno. Os campos dos símbolos dos programas se apagam.

Para activar e desactivar a segurança para crianças



Activar: carregue na tecla chave , as três seguintes lâmpadas de controlo ficam a piscar:
tecla LIG , tecla do desligamento automático , tecla do sensor da temperatura interna de alimentos .
Desactivar: carregue nas teclas das três lâmpadas de controlo que estão a piscar.

Para seleccionar o programa



Seleccione um programa com o **botão rotativo** (sentido de rotação para a direita ou esquerda).
O símbolo do programa seleccionado ilumina-se com luz **vermelha**.

O programa inicia automaticamente.

Ao ser efectuada a selecção do programa, são percorridos todos os programas, inclusive os programas adicionais.

Küppersbusch
O CORAÇÃO DA SUA COZINHA

Küppersbusch
O CORAÇÃO DA SUA COZINHA

Programa

Programa aquecimento		Usos	Temperatura sugerida em °C
	Ar quente intensivo ökotherm®	Assar bolos de tabuleiros com cobertura seca p. ex. bolo com farofa; assar intensivamente assados grandes e para aves grandes como p. ex. gansos e perus.	180
	Aquecimento superior e inferior	Pré-aquecer, Assar biscoitos e bolos úmidos	175
	Grelha de grande superfície	Grelhar grandes quantidades p. ex. bifes, peixe e salsichas, mas também para assar pratos com poo de forma e gratinado.	290
	Ar quente ökotherm®	Assar carnes, assar bolos, assar em vários níveis	160
	Aquecimento superior e inferior com aquecimento rápido	Aquecimento rápido	200
	Grelhar	Grelhar pequenas quantidades. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha para assar.	290
	Ar quente ökotherm® com aquecimento rápido	Aquecimento rápido	175
	Grelhar com ökotherm®	Assar carnes, peixes e aves	160
	Aquecimento inferior	Pré-assar bolos muito úmidos, aquecer	180
	Níveis de descongelamento e aquecimento	Descongelamento e crescimento de massas com fermento	até 35
	Nível para pizza ökotherm®	Assar po, pizza e bolos úmidos, aquecer	160
	Aquecimento superior	Assar completamente	220

Indicaço:
O fogo **liga e desliga,** durante o andamento do programa, de forma alternada os diversos elementos aquecedores e o ventilador.

Altura suporte deslizante

1 tabuleiro	na barra 3 do suporte
2 tabuleiros	na barra 3+6 do suporte

Programa assar carnes		Usos	Temperatura	Tempo assadura em min.			Temperatura interior do aliment
			em °C	1 kg	2 kg	3 kg	em °C
	Peixe inteiro	Peixe inteiro	160	55	60	70	75
	Porco assado	Porco, javali, animal selvagem	160	100	120	140	80
	Carne assada	Gado, carneiro, joelho de vitelo	160	110	130	150	85
	Vitelo assado	Vitelo, filé de porco, costelinha porco defumado, assado recheado, costela selvagem, assado de carne moída	160	80	110	120	70
	Ave inteira	Frango	180	55	120	140	85
		Pato, ganso, peru	160				
	Filé	Gado, vitelo, porco, selvagem, rosbife	180	60	70	80	50

No é necessário o pré-aquecimento. **Usar o sensor de temperatura do interior de alimentos para assar.**

Nos doze programas para assar carnes e para assar bolos, pizzas, etc., o tempo começa a decorrer somente após ter sido atingida a temperatura ajustada.

Programa		Usos	Temperatura em °C	Tempo assadura em min.	Altura suporte deslizante
	Pizza pré-aquecer	Massa com fermento, massa com nata e óleo(a pizza deve ser colocada no forno após o tom do sinal)	250	15	Barra 0 do suporte
	Po pré-aquecer	Poo de massa azeda e de fermento, (o po deve ser colocado no forno após o tom do sinal)	160	65	Barra 3 do suporte
	Batatas gratinadas	Gratinados de batatas e verduras cruas	180	60	Barra 3 do suporte
	Bolo tipo panetone	Bolo na fôrma de massa misturada, massa com fermento, torta de requeijo, po doce natalício	160	65	Grelha na barra 3 do suporte
	Bolo de macarro	Bolos de macarro e verdura cozidos	180	50	Barra 3 do suporte
	Bolo de frutas de tabuleiro	Bolo de tabuleiro de massa com fermento, massa podre ou massa misturada com maç, ameixas etc.	170	60	Barra 3 do suporte